EIN ABEND IN CHILE

27. & 28. November 2026 · 6 Gänge & 6 Premiumweine

MENÜ

ROTE BETE

Mousse · Feige · Pecorino

GLUP · Cinsault 2024 · Longaví Wines

—✦—

TATAR VON DER FORELLE

Forelle aus Heiligkreuzsteinach · Buttermilch · eingelegter Rettich · Sauerkirsche

CEMENTERIO · Chenin Blanc 2024 · Longaví Wines

—✦—

ROTKOHLCREMESUPPE

Schmand · Apfelchutney · geräucherte Entenbrust

Pinot Noir · Expresión 2023 · Villard Fine Wines

—✦—

63° BIO-EI

Getrüffelter Rahmspinat · Parmesanschaum · Kartoffelstroh · frisch gehobelter Trüffel

VIE · Chardonnay 2021 · Moretta Wines

—✦—

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN

Selleriepüree · Senf · Grünkohl · krosser Rosenkohl

VALIENTE · Cabernet Sauvignon 2020 · Casa Bauzá

—✦—

PRALINENMOUSSE

Gewürzmandarinen · Mandarinensorbet

GLUP · Naranjo 2024 · Longaví Wines

—✦—

6-Gänge-Menü inklusive 6 Premiumweinen

149 €

Wir freuen uns auf einen genussvollen Abend mit euch.